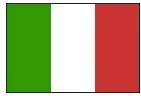


ボンボローニやジェラート、月替わりのセイボリーで楽しむ夏のイタリア



アフタヌーンティー“イタリア紀行”

販売期間：2022年7月1日(金)～9月30日(金)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 八木 亨^{やまき とおる}）は、2022年7月1日（金）から9月30日（金）まで、「ガーデンラウンジ」にて「アフタヌーンティー“イタリア紀行”」を販売いたします。

今回のアフタヌーンティーは日本の食文化としても馴染みの深い“イタリア”がテーマです。一部月替わりのメニューも取り入れ、3か月間に渡りご用意いたします。

スイーツは近年ブームが再来したティラミスやイタリアの伝統的な菓子、ビスコッティなど全8種。日本でも人気の高まる“ボンボローニ”や夏の定番とも言えるジェラートは毎月異なるフレーバーでご用意。スコーンに添えてご用意しているジャム3種（ピスタチオクリーム、ブラッドオレンジのジャム、クロテッドクリーム）やビスコッティのトッピング、マカロンなどはイタリア国旗をイメージしており、彩りも鮮やかにイタリア気分を盛り上げます。各月毎に異なるセイボリーはイタリアの様々な地域の代表的な料理の要素を盛り合わせています。

美食の国イタリアを旅する気分でご堪能ください。

「アフタヌーンティー“イタリア紀行”」の概要は、次頁の通りです。



※写真は全て2名様分のイメージです。

■「アフタヌーンティー“イタリア紀行”」概要

◇販売店舗 : ガーデンラウンジ

◇価格 : 5,000 円(税金・サービス料込)

◇販売期間 : 2022年7月1日(金)～9月30日(金) ※120分制 ご予約制

◇販売時間 : 14:00～17:00

◇内容

＜スイーツ＞

- ・今月のジェラート(月替わり)
- ・マカロン・ピアンコ・ラテ
- ・ティラミス
- ・ボンボローニ(月替わり)
- ・トルタ・ディ・リコッタ
- ・ビスコッティ・カントウッチ
- ・パネトーネ風フォカッチャ
- ・スコーン(プレーン)
ピスタチオクリーム、ブラッドオレンジのジャム、
クロテッドクリーム



各月の軽食イメージ

＜軽食＞

【7月メニュー】

- ・カコとアボカドのタルタル
- ・野菜のフリッタータ
- ・サラダのピザ

【8月メニュー】

- ・パプリカのペペロナータサラダ
- ・ツナと白いんげん豆のサラダ
- ・アランチーニ(ライスコロッケ)

【9月メニュー】

- ・パーニャカウダ
- ・白身魚のサオール
- ・ケッカソースのカッペリーニ
生ハムを添えて

＜お飲み物＞

ジョイエッリ メディタラニー

- ・Gioielli mediterranei～地中海の宝石～(ノンアルコール・おひとり様1杯)
- ・紅茶 または コーヒー

お客様からのお問い合わせ先: リーガロイヤルホテル東京「ガーデンラウンジ」TEL.03-5285-1121(代表)

※写真は全て2名様分のイメージです。※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。
※新型コロナウイルスの感染拡大防止ならびにお客様の健康と安全を考慮し、営業時間等に変更となる場合がございます。

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 総支配人室 販売促進(広報担当) 尾作(おざく)・瀧本
TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943 / インスタグラムアカウント: @rihgaroyalhotel_tokyo
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>